GrosMarket LiveLab: da gennaio ad aprile le nuove masterclass di formazione professionale

20260123090418flavio-direttorebuingrosso-grupposogegross

Tecniche, materie prime e visione. Come già l'anno scorso riparte il programma dei GrosMarket LiveLab, pensati dall'insegna dell'insegna del Gruppo Sogegross per accompagnare chef, pizzaioli, pasticceri e bartender in un percorso di aggiornamento continuo della durata di un anno attraverso le tendenze che stanno ridefinendo il settore.

AD APRILE I PRIMI APPUNTAMENTI

La prima tranche in programma fino ad aprile prevede sei appuntamenti, realizzati anche in collaborazione con partner di riferimento del settore, che affrontano alcuni dei temi centrali della ristorazione attuale: dallo street food reinterpretato in chiave gourmet, alla mixology orientata all'alcool free, fino alla gestione dei lievitati e alla valorizzazione dell'ittico nelle preparazioni. Gli incontri, gratuiti previa registrazione sul sito (i clienti GrosMarket avranno una priorità al momento della prenotazione), sono organizzati in presenza all'interno dell'Area Didattica dei punti vendita GrosMarket di Genova Sampierdarena e Rivoli (TO). È disponibile anche la fruizione online, in diretta o on-demand, una modalità pensata per garantire un accesso flessibile ai contenuti e rispondere alle diverse esigenze dei clienti, in linea con l'approccio di servizio GrosMarket.

«*Il mercato della ristorazione premia chi sa anticipare i cambiamenti, e leggere le variazioni del mercato* - dice Flavio Zago, direttore BU Ingrosso del Gruppo Sogegross -. *Con i LiveLab vogliamo offrire agli operatori del settore una bussola per orientarsi in un panorama in continua evoluzione. Tanti appuntamenti, tanti filoni tematici, un unico obiettivo: trasferire competenze che fanno la differenza nel quotidiano di chi lavora in cucina, in pizzeria, in pasticceria o dietro al bancone di un bar. Collaboriamo con partner leader perché crediamo nel valore della qualità e della specializzazione, e mettiamo tutto questo a disposizione gratuitamente perché l'eccellenza nella ristorazione si costruisce anche attraverso la condivisione della conoscenza*».

IL CALENDARIO

28 gennaio - Genova – Partnership Calvè - Street Food Urbano. Il Cibo di Strada entra nelle cucine d’autore. Gli chef reinterpretano farciture e fritti in chiave gourmet, unendo autenticità e ricerca. Ingredienti locali e tecniche raffinate elevano piatti popolari a esperienze gastronomiche curate, senza perdere il carattere informale dello street food.

11 febbraio - Rivoli – Partnership 5 Stagioni - Dal tegamino al padellino: l’evoluzione del classico torinese. Una masterclass tecnica dedicata all’evoluzione della pizza al tegamino. Il percorso include focus su materie prime, tecniche di stesura, cottura e utilizzo delle tecnologie di abbattimento, fino a cenni su impiattamento ed estetica del prodotto.

25 febbraio - Genova - Partnership Spadoni - L’arte dei grandi lievitati: dai classici pasquali alle altre applicazioni professionali. Durante il corso verranno illustrate tecniche e processi fondamentali per la realizzazione di colombe e grandi lievitati pasquali, con un focus particolare su materie prime e gestione degli impasti per risultati di alta qualità.

11 marzo - Rivoli - Partnership Knorr - Radici del gusto: il tuo menù di pesce ottimizzando tempi e costi. Il futuro della cucina passa attraverso la memoria e la qualità di un ingrediente autentico: il pesce. Gli chef riscoprono i prodotti ittici reinterpretandoli con sensibilità contemporanea. Celebriamo la genuinità degli ingredienti, valorizzandone il sapore, sempre tenendo sotto controllo il food-cost e massimizzando il valore del piatto a menù.

25 marzo - Genova - Partnership Eurovo - La colazione d’hotel contemporanea: strategie e proposte dolci e salate per un buffet di successo. Durante la masterclass, verranno presentate idee e soluzioni che integrano organizzazione del lavoro, qualità sensoriale e gestione efficiente dei tempi di produzione e servizio. Particolare attenzione sarà riservata alla versatilità delle ricette, alla loro adattabilità ai volumi di lavoro e all’ottimizzazione del flusso di servizio.

8 aprile – Rivoli - Partnership Tanqueray - Grandi classici della mixology e innovazione: cosa cerca oggi il consumatore all’aperitivo? L’aperitivo contemporaneo, uno dei rituali più iconici della cultura italiana, esplorato con Andrea Gasparri – Reserve Brand Ambassador Diageo – tra storia, evoluzioni, nuovi linguaggi e nuove tendenze. Dai grandi classici Tanqueray e Tanqueray No. Ten, fino a Venturo e alle alternative alcohol free con Tanqueray 0.0.